

DAFTAR PUSTAKA

- Adisarwanto, T. 2005. *Kedelai*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Arifin, Z., B. W. G. Ida, S. A. Nyoman, dan S. Yohanes. 2019. Isolasi Bakteri Selulolitik Pendegradasi Selulosa Dari Kompos. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. 7(1): 39-37.
- Artha, O. A., Sudarno, H. Pramono, and L. A. Sari. 2019. Identification of extracelullar enzyme-producing bacteria (proteolytic, cellulolytic, and amylolytic) in the sediment of extensive ponds in Tanggulangrejo, Gresik. *IOP Conf. Ser: Earth Environ. Sci.* 236012003.
- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat Dengan Produk Makanan Olahan*. Suakarta : Tiga Serangkai.
- Astriani, M. 2017. Skrining Bakteri Selulolitik Asal Tanah Kebun Pisang (*Musa paradisiaca*). *Jurnal Biota*, 3(1):6–10.
- Astuti, M., M. Andreanyta, S. F. Dalais, and M. L. Wahlqvist. 2000. Tempe, a Nutritious and Healthy Food from Indonesia. *Asia Pacific Journal of Clinic and Nutrition*. Vol. 9: 322-325.
- Bavia, A.C.L., C.E. Silva, M.P. Ferreira, R.S. Leite, J.M.G. Mandarino, dan M.C. Carrao-Panizzi. 2012. Chemical Composition of Tempeh from Soybeans Cultivars Specially Developed for Human Consumption. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*. Vol. 32: 613-620.
- Budiono R. A. 2016. Pengaruh Jenis Kapang Terhadap Aktivitas Fermentasi Tempe Saga Pohon (*Adenanthera pavonina*L.). [Skripsi] Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Barus, T, A. Suwanto, A. T. Wahyudi, dan H. Wijaya. 2008. Role of bacteria in tempe bitter taste formation : microbiological and molecular biological analysis based on 16S rRNA gene. *Microbiol Indones* 2(1):17-21.
- Barus, T., L. Wati, dan A. Suwanto. 2017. Diversity of protease-producing *Bacillus* spp. from fresh Indonesian tempeh based on 16S rRNA gene sequence. *HAYATI Journal of Biosciences*24(1):35-40.
- Berlian, Z., A. Fatiqin, dan A. Agustina. 2016. Penggunaan Perasan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) dalam Menghambat Bakteri *Escherichia coli* pada Bahan Pangan. *Jurnal Bioilmi*. Volume 2(1): 52-57.
- Cahyadi, W. 2009. *Kedelai Khasiat dan Teknologi*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Crueger, W., and A. Crueger. 1984. *Biotechnology: A Textbook of Industrial Microbiology*. Madison: Sinauer Tech, Inc.

- Dewi, C., T. Purwoko dan A. Pangastuti. 2005. Produksi Gula Reduksi oleh *Rhizopus oryzae* dari Substrat Bekatul. *Junal Bioteknologi* 2 (1) : 21-26
- Dian S. 2010. Formulasi selai pisang raja bulu dengan tempe dan daya simpannya. *Jurnal PGM*. 33(1): 93-101.
- Dwinaningsih, E. A. 2010. *Karakteristik kimia dan sensori tempe dengan variasi bahan baku kedelai/beras dan penambahan angkak serta variasi lama fermentasi*. Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Edlin, Y. N., A. Agustien, dan D. H. Tjong. 2014. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Alkali-Proteolitik Sumber Air Panas Semurup Kerinci Jambi. *Jurnal Biologi Universitas Andalas*. 3(4):303-309
- Efriwati, A. Susanto, G. Rahayu, dan L. Nuraida. 2013. Population dynamics of yeast and lactic acid bacteria (LAB) during tempeh fermentation. *Hayati J Biosci*. 20(2):57-64.
- Fatoni, A. Z., dan L. Puji. 2008. Isolasi dan Karakterisasi Protease Ekstraseluler dari Bakteri dalam Limbah Tahu. *Jurnal Natur Indonesi*, 10.2.83-88.
- Ferreira, M. 2011. Changes in the isoflavone profile and in the chemical composition of tempeh during processing and refrigeration. 46: 1555-1561.
- Hidayat, N., M. C. Padaga, dan S. Suhartini 2006. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta : Andi Yogyakarta.
- Huang, L.P., Jin, B., Lant, P., and Zhou, J. 2005. Simultaneous Saccharification and Fermentation Of Potato Starch Wastewater To Lactic Acid By *Rhizopus oryzae* and *Rhizopus arrhizus*. *Biochemical Engineering Journal*. 23. 265-276.
- Kusumaningrum. 2015. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Amilolitik dari Industri Pengolahan Pati Sagu. *Jurnal Jom Faperta*. 2(1):5-15
- Ladyamayu P., N. Zenny, dan W. Budianti. 2020. Potensi Tempe Sebagai Pangan Fungsional dalam Meningkatkan Kadar Hemoglobin Remaja Penderita Anemia. *Jurnal AcTion: Aceh Nutrition Journal*.
- Lumowa, S. V., dan I. Nurain. 2014. Pengaruh Perendaman Biji Kedelai (*Glycine max*, L. Merr) Dalam Media Perasan Kulit Nanas Terhadap Kadar Protein Pada Pembuatan Tempe. *Jurnal EduBio Tropika*, 2(2).
- Mahajan, T. Raghunath, dan B.B. Shamkant. 2010. Biological aspects of proteolytic enzymes : A Review. *Journal of Pharmacy Research* 3(9):2048-68.
- Marsetyawan, H. S. 2012. The Mold Growth, Organoleptic Properties and Antioxidant Activities of Black Soybean Tempe Fermented by Different Inoculums. *Agritech*, 32 (1): 60-65.
- Meryandini, A., B. W. Wahyu, M. Titi, C. S. Nisa, dan R. Hasrul. 2009. Isolasi Bakteri Selulolitik dan Karakterisasi Enzimnya. *Jurnal Makara Sains*. 13(1): 33-38.

- Mubarok, Z. R., dan F. D. Mohammad. 2019. Pengaruh Penambahan Asam Sitrat Pada Proses Perebusan Dan Perendaman Kedelai Untuk Mempercepat Proses Fermentasi Tempe. *Jurnal Ilmiah Teknik Kimia UNPAM*. Vol. 3 No. 1.
- Muchtadi, T. R., dan Sugiyono. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung : Alfabeta.
- Mujiyanto. 2013. “Analisis Faktor Yang Mempengaruhi Proses Produksi Tempe Produk UMKM di Kabupaten Sidharjo”. *Jurnal REKA Agroindustri Media Teknologi dan Menejemen Agroindustri*. 1:1.
- Murphy, P. 2000. Handbook Of Hydrocolloids. *Woodhead Publishing Ltd and Crc. Press Llc, New York*.
- Murashima, K., A. Kosugi, and R. H. Doy. 2002. Synergistic effects on crystalline cellulose degradation between cellulosomal cellulases from clostridium cellulovorans. *Journal Bacteriol.*184, 5088-5095.
- Nofa, K., K. Siti, dan L. Irwan. 2014. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Pendegradasi Selulosa pada Ampas Tebu Kuning (Bagasse). *Jurnal Protobiont*. 3(1): 25-33.
- Noviyanti, D. 2013. Kuantitas dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat serta Konsentrasi Asam Laktat dari Fermentasi Ikan Gabus (*Channa Striata*), Ikan Nila (*Oreochromis Niloticous*), dan Ikan Sepat (*Trichogaster Trichopterus*) pada Pembuatan Bekasam. *Jurnal Saintmatika*. 2(10):34-41.
- Nurdini A. L., L. Nuraida, A. Suwanto, dan Suliantari. 2015. Microbial growth dynamics during tempeh fermentation in two different home industries. *IFJR* 22(4):1668-1674.
- Nurita P. A. 2009. Sifat organoleptik tempe kedelai. *Skripsi*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Nurrochman, F. 2015. *Eksplorasi Bakteri Selulolitik Dari Tanah Hutan Mangrove Baros Yogyakarta*. Doctoral dissertation. Universitas Muhammadiyah Surakarta: Surakarta.
- Pakki B. S., dan Zubachtirodin. 2008. Balai Penelitian Tanaman Serealia, Maros.
- Pangastuti, A., R. K. Alfisah, N. I. Istiana, S. L. A. S. Arum, S. Ratna, S. Ari, dan P. Tjahjadi. 2019. Metagenomic analysis of microbial community in over-fermented tempeh. *Biodiversitas Journal of Biological Diversity*20(4): 1106-1114
- Radiati, A., dan Sumarto. 2016. Analisis sifat fisik, sifat organoleptik, dan kandungan gizi pada produk tempe dari kacang non-kedelai. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5(1):16-22.
- Radita, R., A. Suwanto, N. Kurosawa, A. T. Wahyudi, dan I. Rusmana. 2018. Firmicutes is the predominant bacteria in tempeh. *International Food Research Journal*25(6):2313-2320

- Rahayu, K. 2004. Industrialization of Tempe Fermentation. In K.H. Steinkraus (ed). Industrialization of Indigenous Fermented Foods. 2nd Edition. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Rahayu, W. P., R. Prambayun, L. Nuraida, dan Ardiansyah.. 2015. *Tinjauan Ilmiah Teknologi Pengolahan Tempe Kedelai*. Palembang : Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI).
- Raini, P., L. Nuraida., dan D. H. Ratih. 2018. Seleksi Isolat BAL Tempe dan Tape Sebagai Kandidat Probiotik. *Jurnal Teknol. dan Industri Pangan Vol. 29(2):175-184*.
- Rukmana, S. K dan Yuniarsih. 1996. *Kedelai Budidaya Pasca Panen*. Yogyakarta : Kanisius.
- Saropah, D. A., A. Jannah, dan A. Maunatin. 2013. Kinetika reaksi enzimatik ekstrak kasar enzim selulase bakteri selulolitik hasil isolasi dari bekatul. *Alchemy*.
- Sarwono B. 2012. *Usaha Membuat Tempe dan Oncom*. Bogor : Penebar Swadaya.
- Sayuti. 2015. Pengaruh Bahan Kemasan dan Lama Inkubasi terhadap Kualitas Tempe Kacang Gude sebagai Sumber Belajar IPA. *Jurnal Pendidikan Biologi. 6(2):148-158*.
- Simbolon, Karlina 2008. *Pengaruh Persentase Ragi Tape dan Lama Fermentasi terhadap Mutu Tape Ubi Jalar*. Universitas Sumatera Utara.
- Stellmach, B., W. Gottschick, F. Batterman and K. Zabel. 1988. *Bestimmungsmethoden Enzyme For Pharmazie, Lebensmittelchemie, Technik, Biochemie, Biologie, Medizin*. Steinkpff Verlag Darmstadt. Stadtagen. Jerman.
- Sukarminah, E., D. M. Sumanti dan I. Hanidah. 2010. *Mikrobiologi Pangan Jurusan Teknologi Industri Pangan*. Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Universitas Padjajaran. Jatinagor.
- Sulistiani, H. R., H. Sri, dan P. Artini. 2014. Karakterisasi Senyawa Bioaktif Isoflavon Dan Uji Aktivitas Antioksidan Dari Ekstrak Ethanol Tempe Berbahan Baku Kedelai Hitam (*Glycine soja*), Koro Hitam (*Lablab purpureus*. L.), dan Koro Kratok (*Phaseolus lunatus*). *Biofarmasi, 12(2), 62-72*.
- Suprapti. 2003. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Yogyakarta : Kanisius.
- Suprihatin. 2010. *Teknologi Fermentasi*. Surabaya: UNESA Pres.
- Susanto, J. P., dan N. Sopiah. 2003. Pengaruh Logam dan Konsentrasi Susbtrak Terhadap Pertumbuhan dan Aktivitas Bakteri Proteolitik pada Proses Deproteinasi Cangkang Rajungan. *Jurnal Teknologi Lingkungan. 4 (1) : 40-45*
- Waluyo, L. 2004. *Mikrobiologi Umum*. Malang: UMM press.

- Yusmarini, R. Indrati, T. Utami, dan Y. Marsono. 2010. Kemampuan susu kedelai yang difermentasi oleh *Lactobacillus plantarum* 1 dalam mengikat asam empedu. *Majalah Farmasi Indonesia*, 21(3), 202 – 20
- Yusriah, dan Kuswytasari, N. D. 2013. Pengaruh pH dan Suhu Terhadap Aktivitas Protease *Penicilium* sp. *Sains Dan Seni Pomits*, 2(1), 48–50.
- Yusuf A I, dan Amaro M. 2021. Analisis Mutu Kimia, Mikrobiologi Dan Organoleptik Tempe Kedelai Dengan Penambahan Sari Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi*) Pada Proses Perendaman Kedelai. *Pro Food*. 7(2): 41-52.
- Zhang, F. F., J. J Wu , and F.S Chen. 2012. Biodiversity of yeast, lactic acid bacteria, in “Shanix aged vinegar” Ferment, traditional vinegar China. *Food Microbiols* 30(1):289-297.

